

**KF-0403** 川崎製 **心不全・弁膜症献立例模型**



朝食



昼食

心不全や弁膜症の人の食事のポイントは、むくみやうっ血を起こさないようにして、心臓に負担をかけないことと、よい栄養状態を保つことにあります。塩分2～5gに制限した献立例模型です。



献立内容	
朝食	オートミール 半熟卵 だいこんサラダ
昼食	ごはん 鶏肉とさといもの炒め煮 キャベツの香り漬 果物(みかん)
夕食	ごはん 白身魚のレモンはさみ 豆腐の油焼き 青菜のごま酢あえ 果物(いちご)

1618キロカロリー、蛋白質75.7g、脂質36.8g、炭水化物242.7g、塩分4.5g

■ランチョンマット・食別栄養成分カード付  
定価 120,000円 (税込 126,000円)

**KF-0901** 川崎製 **胃腸切除・術後食献立例模型**

6回食

術後は体力回復のために、高エネルギー・高たんぱく質の食事が必要となります。6回に食事量を分け、胃腸に負担がかかりにくく、工夫した全がゆ食の献立例模型です。



胃腸切除、術後食献立例模型 (6回食)  
川崎フードモデル

献立内容	
1	ジャーマントースト トマトとバナナの盛り合わせ 麦茶
2	全がゆ 親子煮 はんぺんのすまし汁
3	全がゆ 豆腐田楽 千匹和え
4	全がゆ ポテトサラダ ヨーグルト
5	全がゆ 真鯛の煮付け 白菜の甘酢 果物
6	全がゆ かぶのミルク煮 かぼちゃグラッセ

1667キロカロリー、蛋白質76.9g、脂質35.8g、炭水化物252.1g、塩分6.8g

■ランチョンマット・食別栄養成分カード付  
定価 140,000円 (税込 147,000円)